

<<佛罗伦萨乡间生活>>

图书基本信息

书名：<<佛罗伦萨乡间生活>>

13位ISBN编号：9787507738551

10位ISBN编号：7507738558

出版时间：2011-9

出版时间：学苑出版社

作者：奥村千穗

译者：李丹

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<佛罗伦萨乡间生活>>

内容概要

“这是魔法一样的生活”

让日本王太子妃雅子都赞赏不已的生活情境。

一个日本女人，远嫁到意大利的托斯卡纳，在阳光普照的佛罗伦萨开始了她在日本城市中无法想象的乡村生活，大到和家人一起建造山上的房子，小到从简单的蔬菜开始种田、养一窝可爱的小鸡相伴，她全身心地投入到托斯卡纳迷人的四季中。

欣赏着春天窗外绿色的田野，感受到初夏大自然的恩惠，在秋天的林中散步，冬天自制好吃的普利亚风味蜂蜜杏仁糖，意大利人也有和我们一样的对工业化的担忧，所以要与邻居们团购绿色无公害食品。

原来，与天、地、自然万物共同生活，是植根于我们每一个人的基因之中的。

人与自然，原本就密不可分。

托斯卡纳州位于意大利中部，拥有蜿蜒起伏的山丘和美丽的海岸线。

自古以来被称之为“一幅美丽的画”。

佛罗伦萨，又称精致之城、百合之都，它是田园风格神话《达芙妮》的盛大舞台，是托斯卡纳州的首府，保存了大量文艺复兴时代的遗产。

<<佛罗伦萨乡间生活>>

作者简介

奥村千穗

女子美术大学美学美术史系毕业，之后前往佛罗伦萨留学。

在意大利留学期间不仅学习了它的语言、文化，还有它令人陶醉的美术史和音乐史等，回日本以后在一家意大利企业做翻译，1996年，因为一段机缘巧合的跨国婚姻，作者再次踏上了意大利的土地，从此一直随夫定居在佛罗伦萨。

她在自己的博客中描绘了托斯卡纳的乡间生活、让人垂涎欲滴的意大利菜、在意大利教育孩子的情况、佛罗伦萨的相关信息等，获得了巨量粉丝的追捧。

粉丝的热情让这些雅致、温馨的文章结集成书，从而有了这本书的诞生。

著作另有《酒吧意大利语》、《美妙的意大利乡村菜谱》。

<<佛罗伦萨乡间生活>>

书籍目录

第一部分 来到一个小村庄

我最亲爱的家人们
享受乡村生活的秘诀
和家人一起建造山上的家

第二部分 春

田地
从简单的蔬菜开始种田
和小鸡相伴的日子
孵蛋的鸡
集体购买的喜悦
每天烘烤面包
春天的喜悦和复活节
森林里的住户
柴火炉烤蛋糕
菜谱 小牛肉卷 用橄榄油腌渍洋葱 洒满黑圆白菜的面包切片
放入熟鸡蛋的牛肉卷 春天的含羞草蛋糕

第三部分 夏

初夏森林的恩惠
意大利的小学
被大海抚育的孩子们
普利亚丰饶的田地
公公的手工生活
真正的乡间生活
口袋形状的石窑面包
普利亚人的保留食品Frisa
一碗面和一口驴拉的井
婆婆亲手做的PASTA
托斯卡纳豆子的种类
菜谱 制作番茄酱罐头 小章鱼蔬菜煮饭
油炸意大利青瓜花 肉丸子酱 塞入馅料的烤乌贼

第四部分 秋

秋天的散步
森林里的青苹果
收获核桃
去附近的村子捡栗子
古老的葡萄树
经济实惠的万能柴火炉
爱吃豆子的托斯卡纳人
山上过冬的准备
菜谱 杏仁核苹果蛋糕 栗子 葡萄 斑豆汤 洋葱烩饭
西西里岛风味花菜PASTA

第五部分 冬

温柔的小女巫到来的日子
孩子们才是狂欢节的主角
小村庄的教会的动物祝福日

<<佛罗伦萨乡间生活>>

赤陶壶熬煮的菜

乡村生活用具

壁炉的温暖

冬天的乐趣

和家人一起度过的圣诞节

热闹的意大利的除夕夜

菜谱 醋渍小青鱼 浇蜂蜜的油炸点心 普利亚风味的蜂蜜杏仁糖

鸡肝切片面包 三种油炸面包 黑卷心菜和豆子面包浓汤

托斯卡纳风味的T形带骨牛排 烤PASTA

博洛尼亚风味的RAGU肉酱宽面条

意大利的蔬菜

我最喜欢的佛罗伦萨

我喜欢的风景、店铺、博物馆等的介绍

乡村料理教室

后记

<<佛罗伦萨乡间生活>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>